



*Fattoria Giuseppe Savini*

# TERTULIA®

## Tertulia Colli Aprutini Bianco Igt

**Uve:** Trebbiano 100%

**Alcol** 11,5%

### Vendemmia e Vinificazione

Vendemmia delle uve a fine settembre, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18°C). Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della messa in commercio.

### Descrizione

Giallo paglierino pieno, ben concentrato. Naso intenso, piacevolmente fruttato con ricordi di mela e pera. Al gusto è secco, fresco, piacevolmente sapido, intenso e fruttato. Giustamente morbido, equilibrato e persistente.

Con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

**Grapes:** Trebbiano 100%

**Alcohol** 11.5%

### Grape harvest and vinification

Grape harvest at the end of September, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (18°C). Refining in bottle for at least 3 months before sale.

### Description

Straw yellow, full and concentrated. Intense scent with pleasant fruit notes of golden apple and pear. Dry, fresh and pleasantly mineral, intense and fruity palate. Rightly round, balanced and persistent.

With appetizers, pasta dishes, fish and white meat.

